フィールド(現場)からの風 ⑥⑤⑨

宮田守男

今日は「な(7)つ(2)ご(5)おり」の語呂合わせの「夏氷」から別名「かき氷の日」だ。気象庁は18日に関東甲信地方が梅雨明けしたとみられると発表した。今年の梅雨の時期は高気圧に覆われて晴れた日が多かったため、日照時間は長めで気温が高い日が続き、梅雨明けで更に高温での夏本番を迎えるには「かき氷」は欠かせないと強く意識する日々が続く。地球温暖化の影響が心配になる。

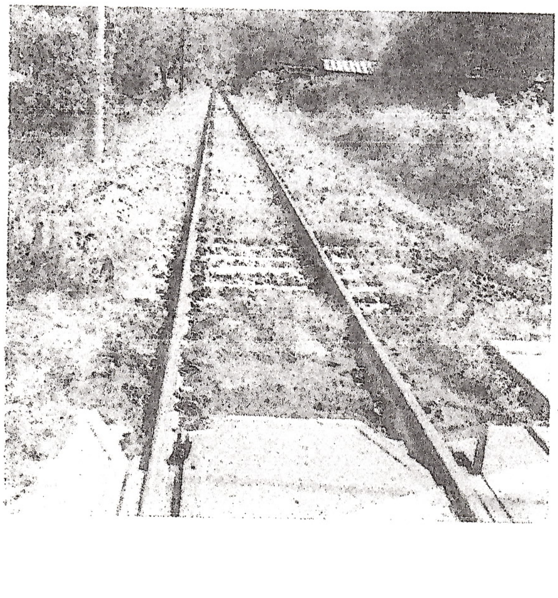
露地で栽培しているキュウリやナスが毎日の食卓を賑やかにして、違った調理法を考える楽しみが毎日続く。村上春樹さんの小説「ノルウェイの森」は死の匂いが濃く漂う作品だが、キュウリの生命の持つ力が強く印象に残った場面を思いだす。死を間近に控えた老人が病室で、意識ももうろうとしており、何も食べないので家族が困り果てているとき、この男性に少しの時間寄り添うことになった主人公の学生が、病室にあったキュウリにのりを巻いてかじると、それを見ていた男性が自分も食べたいと言い出す。キュウリを食べている音は確かに食欲をそそる。

感謝の気持ちが大切だ

信州は味噌と言わんばかりに、キュウリは味噌を付けて食べるのだが、我が家では味噌にマヨネーズを混ぜてキュウリを楽しんでいる。のりを巻く調理法は体験したことが無かったので、今年は家で冷やしたキュウリにのりを巻いてかぶりつき、夏バテ防止の食生活の一助にしていこうと思ってしまう。

日本を訪れた外国からの皆さんが日本人の食事マナーに驚いているとの情報がある。食事の前に「いただきます」、食事の後に「ごちそうさま」と手を合わせる姿だ。当たり前の自然な行為だが、よく考えると、命をいただく事への感謝や、生産から流通、販売、調理まで多くの人が関わって食卓に上がる、その労力への感謝でもある。食材の高騰が続く中で、おいしい食事を作ろうとしている色々な現場の皆さんに、食事内容に不満の言葉を考える前に、改めて周囲への感謝の気持ちを持ち続けることが大切だと気づかされる。

昔から「種は3粒まきなさい。1粒は鳥のため、1粒は虫のため、もう1粒が芽をだして育てばいい」と聞いていたが、高温化が続く中で発芽不良の情報を多く聞く機会がある。これからの野菜作りでは、高温化に対応できるような種の品種改良に国全体で対応してほしいと願うばかりだ。(信州地域社会フォーラム会員・白馬村森上)



大糸線線路敷への除草剤散布。路線維持のための作業内容だが、散布時期や実施方法の再検討はできないのだろうか